

Cod: 10532120007

Impastatrice a spirale ad alta idratazione 22 lt trifase 2 velocità



Descrizione

L'Impastatrice a spirale a doppia velocità di ristoattrezzature è la macchina ideale per pizzerie, panetterie e famiglie facili da utilizzare. Dotate della funzione "velocità aumentata", le impastatrici della linea H2O preparano impasti perfettamente amalgamati con percentuali di idratazione fino all'85%. Vasca, spirale, spaccapasta e griglia di protezione sono realizzate in acciaio inox. Testa e vasca fissa.

Dimensioni

| | |
|--------------------|----------------|
| Diametro vasca | 360 mm |
| Dimensioni esterne | 385x670x725 mm |
| Dimensioni imballo | 450x760x800 mm |

Scheda tecnica

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Alimentazione | Elettrico |
| Capacità | 22 Lt |
| Capacità di Impasto | 17 kg |
| Capacità di Impasto | 56 Kg/h |
| Peso lordo | 70 kg |
| Peso netto | 62 kg |
| Potenza secondaria velocità | 0.75 - 1.10 kW |
| Voltaggio | 400 V |

Equipaggiamento standard

| | |
|--------------|------------------------|
| In dotazione | Timer e ruote di serie |
|--------------|------------------------|